

1. c tính sinh học của nấm hương

Nấm hương là một trong những loại nấm sợi sinh thực nhóm nấm mốc trên gỗ, có tên khoa học là *Lentinus edodes*; thích hợp vì khí ẩm ướt. Nhiệt độ thích hợp hình thành và phát triển trung bình khoảng 15-16⁰C, nhiệt độ nấm phát triển (pha sợi) khoảng 24-26⁰C.

- ẩm độ thích: 65-70%
- ẩm độ không khí: 80%
- pH trung tính.

Ánh sáng không cần thiết trong giai đoạn sợi nấm phát triển. Giai đoạn hình thành quả thể cần ánh sáng khuếch tán.

- thông thoáng trung bình.

- Dinh dưỡng: Sử dụng nguồn xenlulô trực tiếp khi nấm hương có màu trắng nhạt, quả thể hình thành hoàn chỉnh có các phần rõ rệt: mũ, màng bao, phiến, mầm. Kích thước quả thể và bề mặt mầm có hình dạng khác nhau tùy theo từng chủng loại nấm hương. Nấm hương là một trong những loại nấm có thu hái tự nhiên và nuôi trồng lâu đời. Nó có hương vị thơm, ngon, có nhiều lợi ích cho sức khỏe.

Hiện nay, Nhật Bản, Trung Quốc, Triều Tiên... là những nước trồng nhiều nấm hương nhất trên thế giới. Tổng sản lượng hàng năm trên 1 triệu tấn/năm. Sản phẩm nấm có sẵn dạng chày, dạng túi và sấy khô.

2. Trồng nấm hương trên mùn cá

a. X lý nguyên liệu:

- Chọn các loại mùn cá không có tinh dầu, không bị mốc, không có các chất (dầu mỡ, hoá chất...). Làm ẩm độ thích hợp 70%. Khi cần có thể tăng lên 300kg/ngày trở lên. Thời gian kéo dài 4-6 ngày, có thể làm theo cách nhau 2-3 ngày.

- Mùn cá đã xông trộn thêm 3% bột nhão (CaCO_3) hoặc 1,5% vôi bột óng vào túi nilông chiu nhiệt. Kích thước túi rộng 25cm, cao 40cm. Khi cần 1,5kg/túi. Nút các túi bưng ngửa và bông, đổ mùn cá vào ni thanh trùng theo hai cách sau:

- Có thể lắp trong thùng phuy hoặc xây lò theo kích thước: đáy dùng cho gang, xung quanh chung quanh, bao bọc lớp tôn bông thủy tinh, amiang, xây gạch bên ngoài. Nguyên liệu từ dùng than hoặc củi. Xử lý mùn cá vào thùng lắp cách thủy nhiệt 100⁰C trong thời gian 10-12 giờ kể từ khi sôi.

- Lắp túi mùn cá trong nồi Autoclave nhiệt 121⁰C, thời gian 90 phút.

b. Cấy giống nấm:

Túi mùn cá đã thanh trùng theo một trong hai cách trên, lấy ra trong phòng sạch sẽ, thoáng khí.

Cấy giống nấm trong các túi vô trùng sang túi mùn cá theo tỷ lệ 2,5-3% lượng giống so với nguyên liệu (1 chai giống 400g cấy thành 20-25 túi mùa ca).

Năng suất nấm trung bình khi hái một chu kỳ thu hái mỗi túi cho thu hoạch 600-800g nấm tươi. Nấm thu

hoch xong có thể tiêu thụ dạng ti học phi sấy khô nhiệt 40-45⁰C. Gi nấm khô trong túi nilon, bọc chặt. Trong nhân dân có thói quen treo trên gác bếp s bo quần nấm cũ lâu hơn.

3. Trồng nấm hương trên cây g

a. Chọn giống:

Nhìn chung các loại nấm hương không có tinh dầu, cây còn tươi, không sâu bệnh và trồng nấm hương. Nhóm nấm thích hợp nhất là nấm hương sinh trưởng và phát triển cho năng suất cao, chất lượng tốt là giống si, d, sau sau... Vào mùa xuân hàng năm (tháng 4 đến lịch học tháng 10 và tháng 11) tiến hành chọn giống. Lựa chọn những giống tốt, kết thành khúc có đường kính từ 5-20cm, chiều dài 1,0-1,2m. Không làm sâu xước lớp vỏ.

Giống trong nhà thoáng mát, sạch sẽ, sau 5-9 ngày là trồng cấy.

b. Kỹ thuật cấy và chăm sóc:

- Các giống nấm tiêu chuẩn như trên đem ra sạch, dùng nước vôi trong quét hai lần lên giống. Dùng búa chuyên dùng hoặc khoan to nhỏ trên giống, đường kính từ 1,5cm, sâu 3-4cm, cách 15-20cm theo chiều dọc; hàng này cách hàng kia 7-10cm; các lỗ so le nhau.

Trộn giống nấm với mùn rơm, dùng 3kg/1m³, dùng phơi giống đã to ra làm nấm cấy (chiều dày bình thường chiều cao v cây), lấp kín lớp giống cấy. Phía ngoài dùng ximăng hoà thành bột giống nhả và trát từng quét trên mùn rơm để kín mùn rơm.

- Xếp giống theo kiểu "cà lùn" thành hàng, cách mặt đất 15-20cm cao 1,5cm, chiều dài tùy theo khi giống đem trồng. Phía trên dùng bao tải gai đắp thành rào nước phải kín toàn bộ hàng.

- Hàng ngày chăm sóc giống, chú ý là tưới nước. Lượng nước tưới phải ngập bao tải. Tuy nhiên không tưới nhiều, nước thấm sâu vào thân giống làm chết giống. Thường tưới nên kéo dài 6-16 tháng (tùy thực tế theo tình hình loại giống). Cứ 2 tháng tưới tiến hành kiểm tra giống một lần. Khi kiểm tra thấy nấm mọc cao. Nếu thấy giống quá khô cần dùng bình phun nước xung quanh thân giống, sau đó tưới nước lại.

Trong thời gian chăm sóc phòng trừ mầm sâu bệnh hại nấm: cá loại nấm mốc, côn trùng, chuột... Khi phát hiện các giống bị bệnh cần cách ly khi cần thiết tránh lây lan sang các giống khác.

c. Chăm sóc, thu hái nấm:

Khi kết thúc giai đoạn nuôi trồng, nấm hương bắt đầu hình thành quả thể. Quan sát trên bề mặt thân giống có những chấm màu trắng nhạt, chúng dần dần hình thành nên cây nấm hoàn chỉnh. Dùng ngón tay ấn vào thân giống, xếp theo kiểu giá sừng, hàng này cách hàng kia 50-60cm. Có thể xếp giống trong nhà có mái che, thoáng mát, ẩm độ không khí cao, ánh sáng khuếch tán rất nhẹ (từ 3-6 tháng/năm), vì vậy năng suất thu hoạch sẽ thấp. Việc tính toán thời gian nuôi trồng khi nấm ra quả ứng với thời tiết là rất cần thiết.

- Khi trồng trên thân cây gỗ, thời gian thu hoạch chỉ cần 3-6 tháng/năm, nhiệt độ không khí cao trên 20^oC cần xếp giống giã rơm nhả lúc ban đầu để nấm cấy giống nhanh chóng phát triển và thu hái.

Thời gian bắt đầu trồng (cấy giống) nấm hương từ tháng 10 đến tháng 4 đến lịch học là tốt nhất (trồng trên cây gỗ) (nếu trồng trên mùn rơm cao từ tháng 10 đến tháng 1 năm sau).